101.926

Bedienungsanleitung

Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine T 5L

Seite 3 bis 20

D/A/CH

Instruction manual

Planetary mixer for whipping, kneading and mixing 5 TL

from page 21 to 38

GB/UK

Mode d'emploi

Malaxeur planétaire 5 TL

de page 39 à page 56

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing

Planeetmenger voor kloppen, kneden en mengen 5 TL

blz. 57 t/m 74

NL/B

Instrukcja obsługi

Miesiarka planetarna do ubijania, gniecenia i mieszania 5 TL

strony od 75 do 92

PL

Návod k obsluze

Planetový šlehací, hnětací a míchací kuchyňský robot 5 TL

stránka 93 až 110

CZ

Upute za upotrebu

Planetarna miješalica za tući, mijesiti i miješati 5 TL

stranica 111 do 128

HR

V1/0810

Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!

1. Allgemeines **4**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 4
1.2 Symbolerklärung 4
1.3 Haftung und Gewährleistung 5
1.4 Urheberschutz 5
1.5 Konformitätserklärung 5

2. Sicherheit **6**
2.1 Allgemeines 6
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 6-7
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 7

3. Transport, Verpackung und Lagerung **8**
3.1 Transportinspektion 8
3.2 Verpackung 8
3.3 Lagerung 8

4. Technische Daten **9**
4.1 Baugruppenübersicht 9
4.2 Technische Angaben 10

5. Installation und Bedienung **10**
5.1 Sicherheitshinweise 10-12
5.2 Aufstellen und Anschließen 12-13
5.3 Bedienung 13-17

6. Reinigung und Wartung **18**
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung 18
6.2 Reinigung 18
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 19

7. Mögliche Funktionsstörungen **19-20**

8. Entsorgung **20**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

ACHTUNG!

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Die **Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine** ist **nur** zum Kneten von Teig für Brot und Kuchen, zum Rühren von Kuchen-, Tortenteig, zum Schlagen von Cremes, Sahne und Eiern bestimmt.

ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

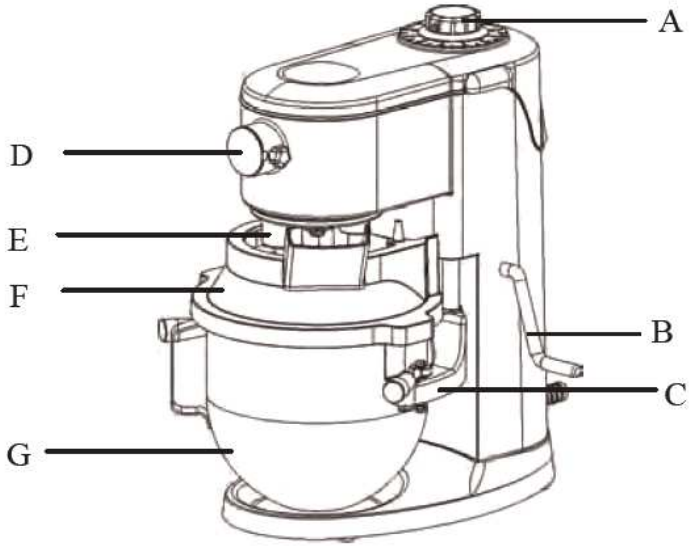
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht



A	**EIN-/AUS** / Geschwindigkeitsstufen-Drehregler
B	Rührschüssel-Hebevorrichtung
C	Rührschüssel-Halterung
D	Aufnahmevorrichtung für Zubehör
E	Rührschaft
F	Rührschüssel-Schutzdeckel
G	Rührschüssel

4.2 Technische Angaben

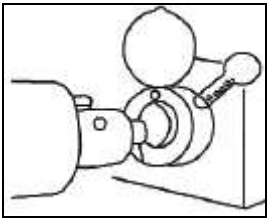
Bezeichnung	**Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine 5 TL**
Artikel-Nr.:	**101.926**
Geschwindigkeitsstufen:	10
Inhalt Rührschüssel:	5 Liter
Anschlusswert:	230 V ~ 50 Hz 750 W
Abmessungen:	B 380 x T 310 x H 455 mm
Gewicht:	15,6 kg
Zubehör:	1 Rührschüssel und 1 Schneebesen aus CNS, 1 Flachrührer und 1 Knethaken aus Aluguss, 1 Teigschaber aus Kunststoff

Technische Änderungen vorbehalten!

Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

In Verbindung mit dieser Rührmaschine kann auch das Kitchen Aid Zubehör aus dem aktuellen Bartscher-Sortiment genutzt werden (im aktuellen Bartscher-Katalog oder unter www.bartscher.de).

- Vor der Montage von Zubehör die Rührmaschine ausschalten.
- Die Aufnahme-Vorrichtung für Zubehör befindet sich vorne an Gerät.
- Um an diese zu gelangen, die schwarze Abdeckkappe mittels der Schraube lösen und abnehmen.
- Das Zubehör an der Aufnahme-Vorrichtung montieren und die Schraube wieder festziehen.



ACHTUNG!
Dieses optionale Zubehör ist nur für begleitende Arbeiten und nicht für gewerbliche Mengen bestimmt.
Beachten Sie die Hinweise in der Anleitung für das gewählte Zubehör!

5. Installation und Bedienung
5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.
- Starre Gegenstände von der Rührschüssel und Rührwerkzeug fernhalten, wenn das Gerät im Betrieb ist.

WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Hände, Haar und Bekleidung sowie Spatel oder ähnliche Küchenutensilien von der Rührschüssel und dem Rührwerkzeug fernhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist, um Verletzungen der Personen und/oder Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

- Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Sicherheitshinweise beachten!

Sicherheitsvorrichtungen

- Zur Sicherheit des Benutzers sollte der **Geschwindigkeitsstufen-Drehregler** auf die Position **„OFF“** gedreht werden, bevor Rührschüssel, Schutzdeckel, Rührwerkzeuge oder Zubehör montiert werden.
- Außerdem ist das Gerät mit einem **Rührschüssel-Schutzdeckel** versehen, welcher elektrisch verriegelt, um sicherzustellen, dass das Gerät erst arbeitet, wenn der Rührschüssel-Schutzdeckel richtig positioniert ist und die Rührschüssel bis in die oberste Position angehoben wurde.
- Zur zusätzlichen Sicherheit hat das Gerät eine **Stromausfall-Schutzvorrichtung**. Dies bedeutet, dass bei Stromausfall das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden kann, wenn der **ON/OFF/Geschwindigkeitsstufen-Drehregler** erneut betätigt wird. Diese Einrichtung stellt sicher, dass das Gerät nach Wiederherstellung des Spannungsflusses nicht selbstständig wieder starten kann.
- Bei Überlastung des Gerätes schaltet der **Überhitzungsschutz** ein und stoppt das Gerät automatisch. Wenn dies geschieht, drehen Sie den Geschwindigkeitsstufen-Drehregler auf die Position **„OFF“** und reduzieren Sie die Teigmenge.
- Nach einer Wartezeit von 10 - 15 Minuten schalten Sie das Gerät wieder mit dem Geschwindigkeitsstufen-Drehregler ein (auf die gewünschte Position von **1-10** drehen).
- Falls das Gerät wieder stoppt, reduzieren Sie erneut die Teigmenge.
- Falls dies bei einer sehr kleinen Teigmenge auftritt, kontaktieren Sie Ihren nächsten autorisierten Kundendienst, um weitere Informationen zu erhalten.

WARNUNG! Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!
Rührwerkzeuge nur bei Stillstand des Antriebes anbringen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.
Das Anbringen oder Abnehmen von Rührwerkzeugen bei laufendem Motor kann zu Verletzungen der Finger oder Hände führen.
Geschwindigkeitsstufen-Drehregler zum Anbringen und Abnehmen von Rührwerkzeugen auf die Position „OFF“ stellen, das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!).

5.2 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes (mindestens 25 kg) aushält.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.

- Um das Gerät herum sollte ausreichend Platz sein, um die Maschine zu bedienen und die Rührschüssel oder Rührwerkzeuge anbringen bzw. abnehmen.
- Lüftungsschlitze an der Rückseite des Gerätes **nicht** blockieren, da dies zur Überhitzung des Gerätes führen kann.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die Rührschüssel, Rührschüssel-Schutzdeckel, sowie Rühr-, Knet- und Schlagwerkzeuge (Flachrührer, Schneebesen, Knethaken und Teigschaber) vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Spülen Sie diese sorgfältig mit klarem Wasser nach und trocknen sie anschließen ab.
- Führen Sie diesen Reinigungsvorgang der Rührschüssel und Rührwerkzeuge vor dem Schlagen von Eiweiß oder ganzen Eiern immer durch.

Anbringen der Rührschüssel

Rührschüsselhalterung muss sich in abgesenkter Position und der **Geschwindigkeitsstufen-Drehregler** auf der Position **„OFF“** befinden.

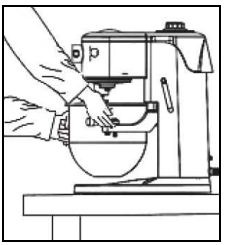
Platzieren Sie das gewünschte Rührwerkzeug in die Rührschüssel und stellen Sie die Rührschüssel in die Rührschüsselhalterung.

Es gibt drei Befestigungspunkte für die Rührschüssel:

a) der Verriegelungsstift (-bolzen) an der Rückseite der Rührschüssel wird in das entsprechende Loch der Rührschüsselhalterung eingeführt;

b) die beiden Bolzen an der Rührschüsselhalterung müssen eingerastet sein;

c) die Sicherungshebel rechts und links schließen.



ACHTUNG!

Stellen Sie sicher, dass die Rührschüssel richtig an der Rührschüsselhalterung angebracht ist, bevor Sie die Sicherungshebel schließen und fest andrücken!

Auswahl der Rührwerkzeuge

Der Flachrührer, der Schneebesen und der Knethaken sind nur für die in ihrer Bezeichnung besagten (implizierten) Arbeiten bestimmt. Benutzen Sie den Flachrührer nicht zur Zubereitung von schwerem Teig, den Schneebesen für nichts anderes als zum Schlagen, Aufschlagen oder Mixen von leichten Mischungen.

	Knethaken:	für schwere Mischungen wie z. B. Brotteig
	Flachrührer:	wird meist für leichten Teig, Kuchen, Füllungen und püriertes Gemüse benutzt.
	Schneebesen:	am besten geeignet für leichte Mischungen wie z. B. Schlagsahne, Mayonnaise, Eier, Eiweiß, Pfannkuchen- und Soufflés.

Anbringen des Rührwerkzeuges

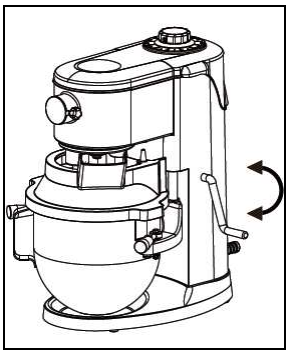
Schieben Sie das Bajonett-Anschlussstück des gewählten Rührwerkzeuges in den Rührschaft und drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis es eingerastet ist.

ACHTUNG!

Stellen Sie sicher, dass das Rührwerkzeug fest in dem Rührschaft des Gerätes sitzt.

Zum Abnehmen des Rührwerkzeugs dieses leicht in Richtung Rührschaft drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Rührschüssel-Hebevorrichtung und –Schutzdeckel



- Die Rührschüssel-Hebevorrichtung befindet sich an der rechten Seite des Gerätes. Drehen Sie diese 180° gegen den Uhrzeigersinn, um die Rührschüssel-Halterung anzuheben. Um diese Rührschüssel-Halterung abzusenken, drehen Sie die Rührschüssel-Hebevorrichtung 180° im Uhrzeigersinn.
- Die Rührschüsselhalterung und der Rührschüssel-Schutzdeckel sind elektrisch verbunden, so dass das Gerät nur arbeitet, wenn sich die Rührschüssel-Halterung in der obersten angehobenen Position befindet.
- Zudem muss der Rührschüssel-Schutzdeckel richtig positioniert sein: die seitlichen Stifte müssen in den vorgesehenen Löchern an der Rührschüssel fest sitzen.
- Sobald die Rührschüssel mit der Hebevorrichtung angehoben und der Schutz verriegelt ist, beginnt das Gerät zu arbeiten und bietet dem Benutzer somit ständig völlige Sicherheit.

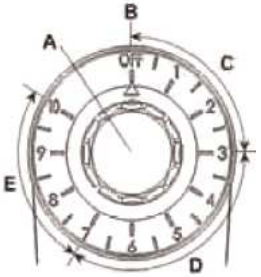
Wahl der Geschwindigkeitsstufen

- Das Gerät ist mit 10 Geschwindigkeitsstufen ausgestattet. Der Drehregler für die Geschwindigkeitsstufen befindet sich oben am Gerät.
- Die Auswahl der Geschwindigkeitsstufe hängt hauptsächlich von der Menge und Konsistenz der zu verarbeitenden Mischung ab.
- Es empfiehlt sich, immer mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und nach und nach eine höhere Geschwindigkeitsstufe zu wählen, bis die gewünschte Geschwindigkeitsstufe erreicht ist.

Empfohlene Geschwindigkeitsstufen für die Rührwerkzeuge

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
										→
			→							
							→			

EIN-/AUS / Geschwindigkeitsstufen-Drehregler



A – Geschwindigkeitsstufen-Drehregler

B – Position 0: OFF

C – Position 1-3: niedrige Drehzahlen (Knethaken)

D – Position 3-7: mittlere Drehzahlen (Flachrührer)

E – Position 7-10: hohe Drehzahlen (Schneebesen)

Kapazität (Mengen)

Die nachfolgende Tabelle zeigt die empfohlenen Mengen (Fertiggewichte von normalen Mischungen) zur Rühr- und Knetleistung.

Das Gerät könnte eventuell größere Mengen verarbeiten, dies würde jedoch Überbeanspruchung, vorzeitigen Verschleiß und möglichen Ausfall verursachen. Eine Überlastung bewirkt ebenfalls längere Rühr- bzw. Knetzeiten und unzufriedenstellende Ergebnisse.

Wenn der Motor mühsam arbeitet, stoppen Sie das Gerät und reduzieren Sie unverzüglich die zu verarbeitende Menge in der Rührschüssel.

Produkt	Max. normale Mischung	Schneebesen	Flachrührer	Knethaken
Baiser / Schaumgebäck	10 Eiweiß		*	*
Biskuitteig	12 Eiweiß	*	*	
Schlagsahne	1,0 Liter	*		
Mousse Chocolate	500 g Pulver	*		
Pfannkuchen-Teig	1,5 Liter Milch	*		
Brandteig	600 g Mehl		*	*
Mürbeteig	750 g Mehl		*	
Süßer Gebäckteig	750 g Mehl	*	*	
Blätterteig	750 g Mehl			*
Süßer Brötchen- / Hefeteig	750 g Mehl			*
Leichter Brotteig (40% Feuchtigkeitsanteil)	400 g Mehl			*

Produkt	Max. normale Mischung	Schneebesen	Flachrührer	Knethaken
Brotteig (50% Feuchtigkeitsanteil)	500 g Mehl			*
Schwerer Brotteig (60% Feuchtigkeitsanteil)	750 g Mehl			*
Pizzateig	400 g Mehl			*
1 kg Füllung				*
1 kg Brät				*
1 kg Teig				*

1. Empfohlenes Gewicht für eine fertige Mischung, wenn nicht anders angegeben.
2. Wassergehalt z.B. 250 g Mehl / 125 ml Wasser = 50 % Feuchtigkeitsanteil.
3. Für Mehl mit höherem Glutenanteil die Teigmenge um 25% reduzieren.

Zutaten einfüllen

- Nach Befestigung des gewünschten Werkzeuges die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel einfüllen.
- Befestigen Sie den Rührschüssel-Schutzdeckel an der Rührschüssel, danach die Rührschüsselhalterung mit der Hebevorrichtung anheben und die gewünschte Geschwindigkeitsstufe wählen.

WARNUNG! Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!

Während des Betriebes niemals in die Rührschüssel greifen, anderenfalls kann es zu Schnittverletzungen, Knochenbrüchen oder Quetschungen der Finger, Hände kommen.

Um Verletzungen zu vermeiden, Rührmaschine von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!), erst dann die Zutaten in die Rührschüssel geben oder aus der Rührschüssel entnehmen.

- Während des Mixvorgangs können weitere Zutaten nur mittels der an der rechten Seite des Rührschüssel-Schutzdeckels befindlichen Einfüllschute zugefügt werden.

Beachten Sie:

- Vorsichtige Handhabung beim Einfüllen von Zutaten aus Tüten. Rührschüssel beim Einfüllen von Zutaten herunter gedreht lassen.
- Beim Einfüllen von Mehl die Tüten mit der Öffnung möglichst tief in die Rührschüssel gleiten lassen, damit weniger Mehlstaub entweichen kann.
- Benutzen Sie beim Einfüllen andere vorübergehende Abdeckungen, um möglichst wenige Öffnungen zu haben, aus denen Mehl entweichen könnte.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

! ***ACHTUNG!***

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
- Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Vergessen Sie nicht, die Rückseite des Gerätes zu reinigen.
- Reinigen Sie die Rührschüssel mit einem milden Reinigungsmittel.
- Achten Sie besonders darauf, dass sich keine Ablagerungen von Teig etc. auf den Stiften der Rührschüssel sowie auf dem Bereich der Schüsselhalterung bilden, da sonst die Rührschüssel nicht mehr korrekt positioniert werden kann.
- Nehmen Sie die Rührwerkzeuge zum Reinigen immer ab. Reinigen Sie den Rührschaft und die Kupplungsstellen der Rührwerkzeuge gründlich mit heißem Wasser und einem mildem Spülmittel, spülen Sie und trocknen Sie diese anschließend gründlich ab.
- Rührwerkzeuge **niemals** in den Geschirrspüler geben. Geschirrspülreiniger können die Oberfläche der Rührwerkzeuge angreifen.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß für die weitere Benutzung gereinigt wurde.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Mögliche Funktionsstörungen

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Keine Spannung.	• Stecker nicht an die Steckdose angeschlossen • Netzanschlusskabel defekt • Mikroschalter beschädigt	• Gerät an eine Steckdose anschließen • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Das Gerät arbeitet nicht.	• Rührschüssel-Schutzdeckel nicht korrekt angebracht, Rührschüssel-Halterung nicht angehoben oder die Sicherungshebel nicht geschlossen. • Geschwindigkeitsstufe nicht eingestellt	• Rührschüssel-Schutzdeckel korrekt anbringen, Rührschüssel-Halterung anheben und die Sicherungshebel rechts und links schließen • Geschwindigkeitsstufe einstellen
Das Gerät wird laut.	• Rührschüssel und Rührwerkzeuge nicht richtig positioniert • Unebene Arbeitsfläche • Abgenutzte Lager • Getriebe beschädigt oder abgenutzt	• Rührschüssel und Rührwerkzeuge auf richtige Positionierung prüfen • Gerät auf eine ebene Arbeitsfläche stellen • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Das Gerät wird heiß.	• Motor überhitzt	• Menge, Geschwindigkeit prüfen • Netzspannung prüfen

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät verliert an Kraft.	• Rührschüssel überladen • Getriebe beschädigt oder abgenutzt – Riemen ersetzen • Rührschaftneigung beschädigt	• Füllmenge reduzieren • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Öl auf der Planetenwelle.	• Abgenutzte Öldichtung – Öldichtung muss ausgetauscht werden	• Händler kontaktieren

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany
Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120
Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)